

FR3VAL3

(Ciudad de México a 18 de octubre de 2021)

De conformidad con los artículos 62 y 91 de la Ley de Infraestructura de la Calidad y a la solicitud de servicios de inspección No.: 60-RE-21 esta unidad de inspección en materia de **Distintivo "H" tipo A con No. de Acreditación UVNMX 011** dictamina que el:

ESTABLECIMIENTO: LA CASONA DE VALLADOLID

**UBICADO EN: CALLE 41 ESQUINA X 44 Y 46 214 COL. CENTRO
VALLADOLID, YUC C.P. 97780**

Cumple con las disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad establecidas en la norma mexicana:

NMX-F-605-NORMEX-2018

**"ALIMENTOS - MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA
OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H"**

Obteniendo el **100.0%** de Requisitos Críticos y **97.7%** de Requisitos No Críticos.

Se otorga el **DICTAMEN DE CUMPLIMIENTO:**

No: 605-UDC-063M-21

Fecha de inspección: **13 de octubre de 2021 y 14 de octubre de 2021**

Nombre de las áreas inspeccionadas:

RESTAURANTE: La Casona de Valladolid Restaurante.

BARES: La Casona de Valladolid Bar.

Consultor registrado ante SECTUR: **Aarón Sepúlveda Vargas**

(No. de Registro: **SECTUR-RCH-381-00**)



Sandra Chávez García
Inspeccionó



Rafael Antonio Aldrete Méndez
Supervisó

FR3VAL3

Durante la visita de inspección se encontraron las siguientes No Conformidades.

No.	Nombre del área	Inciso	Descripción de la no conformidad
4.2	Cámaras de refrigeración.	g	Condensación en tubería de cámara de refrigeración.
9	Agua y hielo.	c	El análisis microbiológico de septiembre esta fuera de especificación.
9	Agua y hielo.	h	La cisterna no cuenta con candado.



Sandra Chávez García
Inspeccionó



Rafael Antonio Aldrete Méndez
Supervisó